

Skrei, Pastinaken-Püree, Brokkoli, Chorizo, Buttermilch

Für zwei Personen

Skrei:

400 g Skreifilet	100 g Butter	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Pastinaken-Püree:

400 g große Pastinaken	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	150 g Ricotta
2 Kaffirlimettenblätter	Salz	Pfeffer

Chorizo:

200 g scharfe Chorizo	Pflanzenöl
-----------------------	------------

Brokkoli:

250 g wilder Brokkoli	3 EL dunkle Sojasauce	Pflanzenöl
Pfeffer		

Buttermilch:

1 Knoblauchzehe	250 ml Buttermilch	50 g Crème-fraîche
1 TL Fischsauce	1 Kaffirlimettenblatt	1 TL Palmzucker
Salz	Pfeffer	

Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

Skrei: Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Skrei in einer Pfanne mit Öl anbraten. In eine Auflaufform legen und im Backofen glasig garen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in zerlassener Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pastinaken-Püree: Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Kaffirlimettenblättern sowie 3 EL Zitronensaft etwa 15-20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Anschließend Wasser abgießen, Kaffirlimettenblätter entfernen, Ricotta hinzufügen und alles fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chorizo: Haut der Chorizo entfernen und die Wurst in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas neutralem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auslassen, bis sie Fett freigeben. Anschließend die Chorizo durch ein feines Sieb abgießen und beiseitestellen.

Brokkoli: Brokkoli in einer Pfanne kurz scharf anbraten und mit Sojasaucе ablöschen und mit Pfeffer abschmecken.

Buttermilch: Kaffirlimettenblatt grob zerreißen und die Knoblauchzehe andrücken.

Beides zusammen mit Fischsauce und Palmzucker in die Buttermilch geben. Mischung bei 60°C Umluft im Ofen sanft ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Buttermilch durch ein feines Sieb passieren und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buttermilch mit etwas ausgelassenem Chorizofett in eine Sauciere geben und zum Selbstgießen neben den Teller stellen.

Garnitur: Gericht mit Sprossen garnieren.

Matthias Ewert am 09. März 2026